

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS DE MARS 2023

10	lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
Semaine	<p>Pommes de Terre BIO en Parmentière</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Tome AOP des Bauges</p> <p>Pomme BIO de Tournon</p>	<p>Salade de Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Chipolatas Grillée du Mont Charvin</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Abondance AOP des Pays de Savoie</p> <p>Compote Pomme & Polimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</p> <p>Brandade de Colin</p> <p>aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Saison, Vinaigrette</p> <p>Crozifette Savoyarde</p> <p>aux Crozets BIO Alpina Savoie</p> <p>et Reblochon AOP</p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Flan Dubarry à la Ricotte</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Carottes de Région à la Crème</p> <p>Tarte façon Cheesecake</p>
11	<p>lundi 13 mars</p> <p>Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Suete de Porc du Mont Charvin, sauce à la Moutarde</p> <p>Riz BIO Cuit Pilaf</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Cookie aux Pépites au Chocolat maison</p>	<p>mardi 14 mars</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Paprika</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Fromage Français Râpé</p> <p>Clémentine</p>	<p>mercredi 15 mars</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Steak Haché de Bœuf BIO Français, sauce Barbecue</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 16 mars</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Œufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Haricots Verts BIO juste Sautés</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 17 mars</p> <p>Chiffonade de Batavia, Vinaigrette Balsamique</p> <p>Lasagnes de Bœuf Français</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier</p> <p>à la Confiture de Nectarine Française Lezsaisons</p>
12	<p>lundi 20 mars</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Escalope de Porc de Région sauce Curry</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Meule de Savoie</p> <p>Salade de Fruits Ananas & Mangue</p>	<p>mardi 21 mars</p> <p>Macédoine, Navets et Carottes BIO</p> <p>Raviolis BIO du Royans, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Farce Champignons & Ail des Ours</p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>mercredi 22 mars</p> <p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français, Miel & Epices</p> <p>Potatoes de Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Fromage Français Râpé</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>jeudi 23 mars</p> <p>Méil Mélo de Saison & Vinaigrette</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie</p> <p>façon Stracciatella</p>	<p>vendredi 24 mars</p> <p>Cake au Chèvre & Tomates Confites</p> <p>Dos de Lieux Noir en Court-Mouillement</p> <p>Épinards au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Purée de Pomme HVE du Vuache Lezsaisons</p>
13	<p>lundi 27 mars</p> <p>Velouté de Polimarron de Savoie BIO Lezsaisons</p> <p>Emincé de Poulet Français à la Crème</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier</p>	<p>mardi 28 mars</p> <p>Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la Provençale</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Reblochon</p> <p>Pomme BIO de Tournon</p>	<p>mercredi 29 mars</p> <p>Carottes et Céleri BIO râpés</p> <p>Rôti de Veau Français et Jus</p> <p>Riz BIO Ciboulette cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Flan au Chocolat au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 30 mars</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Dos d'Egléfin, sauce Aurore</p> <p>Boullghour BIO aux Epices</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 31 mars</p> <p>Menu du Nord</p> <p>Chou Rouge & Blanc BIO façon Coleslaw</p> <p>Carbonade de Bœuf BIO</p> <p>Pommes de Terre Grenailles BIO de la Somme</p> <p>Tarte au Sucre</p>

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire